

SIGURANȚA ALIMENTARĂ ȘI ROLUL SĂU ÎN EVOLUTIA COMERTULUI CU PRODUSE ALIMENTARE

Conf. univ. dr. Cecilia RĂBONȚU
Universitatea "Constantin Brancusi" din Târgu
Jiu

Rezumat:

Această lucrare caută să sublinieze rolul siguranței alimentelor în comerțul alimentar din cadrul Comunității. Dreptul internațional și industria alimentară din România asigură pentru toate unitățile implicate în întregul lanț alimentar de la producătorii primari la vânzarea de alimente (producție, transport, depozitare și servirea de alimente), principiile unui sistem de management al siguranței alimentelor bazat pe evaluarea și prevenirea riscurilor. Calitatea industriei alimentare nu se referă numai la produsul finit, ci și la procesele igienice. În acest context, calitatea este și va fi întotdeauna un factor competitiv important.

Cuvinte cheie: comert, siguranța alimentară,

Introducere

Indiferent de natura lor, vegetală, animală sau mixta, alimentele sunt indispensabile pentru om, dat fiind faptul că acestea asigură energia și substanțele nutritive de bază, foarte necesare pentru buna desfășurare a proceselor metabolice, creșterea și dezvoltarea individului.

Se manifestă astăzi pe piața internă și internațională fenomenul de diversificare extremă a categoriilor de produse alimentare care tot mai complexe și colorat ambalate atrag tot mai mulți consumatori. Cu toate acestea trebuie să spunem că produsele alimentare au compoziția complexă, greu de deslușit uneori de către consumatori și că asociată cu o alimentație incorectă, săracă în nutrienți necesari organismului, precum și combinarea „periculoasă” a alimentelor, au condus la

FOOD SAFETY AND ITS ROLE IN THE EVOLUTION OF FOOD TRADE

Assoc. Prof. PhD. Cecilia RĂBONȚU
“Constantin Brancusi” University of
Târgu Jiu

Abstract:

This paper seeks to highlight the role of food safety in food trade in the Community. International law and the food industry in Romania provides for all units involved in the whole food chain from primary producers to the sale of food (production, transport, storage and serving of food trade), the principles of a system of food safety management based on risk assessment and prevention. The quality of the food industry does not only refer to the finished product, but is also hygienic processes. In this context, the quality is and always will be an important competitive factor.

Key words: trade, food safety

Introduction

Despite their vegetable, animal or mixed nature, food is essential for humans, since it provides energy and basic nutrients, very necessary for smooth operation of metabolic processes, growth and individual's development.

Nowadays, one can notice a phenomenon of extreme diversification of categories of complex and colorful wrapped food products that attract more consumers on a domestic or international market. However, we must say that food has a complex composition, sometimes indiscernible to consumers and that, associated with an improper diet, poor in nutrients necessary for the body, and combined with "dangerous" food, it could lead to increased risk of disease through

creșterea riscurilor de îmbolnăvire prin intermediul alimentelor ingerate, pe fondul factorilor stresanți la care este supus omul zi de zi. Toate acestea aduc în prim plan necesitatea revizuirii concepției despre nutriția umană și accentuarea caracterului ei de factor preventiv pentru sănătate, dar și importanța majoră pe care o prezintă siguranța alimentară în contextul unui comerț extrem de dinamic și complex. Se pune tot mai mult accent pe valoarea nutritivă a produselor comercializate și crește răspunderea celor care fabrică și comercializează alimente, în ceea ce privește starea lor de inocuitate.

Siguranța alimentară –concept și definiții

La nivelul ansamblului filierei agroalimentare, problematica siguranței alimentare presupune o abordare complexă și deosebit de actuală. Tradițional, aspectele ce vizează siguranța alimentară sunt analizate la nivelul etapelor intermediare ale filierei alimentare și, într-o măsură mai redusă, în etapele inițiale sau finale, însă, anumite maladii manifestate în sectorul zootehnic au demonstrat necesitatea căutării cauzelor la originile filierei alimentare, respectiv în etapele inițiale ale acesteia, dar și o strictă verificare pe tot circuitul pe care îl parcurge un produs alimentar până ajunge la consumatorul final.

În ultimii ani s-a produs, de asemenea, o sensibilizare a unui număr însemnat de consumatori în ceea ce privește problema siguranței alimentare, aceștia devenind din ce în ce mai interesați, nu doar de calitatea, ci și de proveniența produselor agroalimentare consumate. Se impune, în aceste condiții, eliminarea oricărei deficiențe sau punct slab din circuitul parcurs de produsele agroalimentare, de la poarta fermei la masa consumatorului. Rezolvarea problemelor apărute presupune, între altele, o atenta gestionare a resurselor și factorilor utilizați în producția agricolă și alimentară, indiferent de natura acestora. Problema siguranței alimentare capătă noi valențe pe fondul manifestării fenomenului globalizării, în condițiile dezvoltării comerțului cu produse agroalimentare fără precedent.

ingested food and stress factors which man is subjected to every day. All these highlight the need to revise the outlook on human nutrition and to stress its character of health preventive factor, but also the great importance food security presents within a highly dynamic and complex trade. The nutritional value of products sold is emphasized more and more and the responsibility of food producer and trader regarding their state of safety increases.

Food safety-concepts and definitions

On the whole food chain, food safety issues require a complex and extremely current approach. Traditionally, food safety aspects are analyzed at intermediate stages of the food chain and, to a lesser extent, during initial or final stages; however, certain diseases that have appeared in the livestock sector have revealed the necessity to discover the causes inside the food chain, namely inside its initial stages, but also a complete check of all the circuit a product follows to the final consumer.

In recent years, a great number of consumers have been made aware about food safety problem, so they became more and more interested not only in quality but also in the origin of food products consumed. In these conditions, it is required that any deficiencies or weaknesses of the circuit map of foodstuffs are eliminated, from farm gate to consumer. Solving these problems includes, among others, a careful resources and factors management used in agricultural and food production, despite their nature. The issue of food safety receives new values, in terms of an unprecedentedly food trade development due to globalization. These aspects make us aware that it is becoming difficult to

Aceste aspecte ne conștientizează de faptul că este din ce în ce mai dificilă asigurarea inocuității alimentare, care inevitabil se repercutează asupra stării de sănătate a populației. O abordare corectă a problematicii siguranței alimentare presupune, de fapt, co-responsabilizarea tuturor verigilor componente ale filierei agroalimentare.

Într-un asemenea context, se impune luarea în considerare a următoarelor elemente ce concură la amplificarea procesului siguranței alimentare:

- ✓ componentele fundamentale ale analizei riscului se regăsesc în securitatea sanitară a alimentelor și ne referim aici la evaluare, gestiune și comunicare, impunându-se o delimitare între evaluarea științifică a riscurilor și gestiunea acestora;
- ✓ trasabilitatea, care să aibă în vedere totalitatea actorilor ce acționează în circuitul complet al produselor alimentare;
- ✓ armonizarea normelor referitoare la diversele aspecte ale securității sanitare a alimentelor;
- ✓ existența unor elemente comune în sistemele de asigurare a securității sanitare a alimentelor, care să le facă echivalente;
- ✓ accentuarea eliminării prealabile a riscurilor sau prevenirea acestora direct la sursă.

Concentrarea eforturilor tuturor celor implicați în lanțul complex de fabricare a produselor alimentare, care include producția agricolă, procesarea și transportul, precum și asigurarea trasabilității produsului până la consumator ar conduce la obținerea de produse calitative și sigure.

Conform Uniunii Europene și Organizației Mondiale a Sănătății - siguranța alimentelor este o responsabilitate a tuturor, începând de la originea lor până în momentul în care ajung la consumatorul final. Trebuie să conștientizăm și rolul deosebit al comerțului în siguranța alimentară dat fiind faptul că uneori produsele alimentare sunt regăsite o perioadă însemnată

Cerințele impuse de legislația în vigoare din România (Legea 150/2004) pentru

ensure food safety, which inevitably affects population health. A fair approach of food security requires, in fact, co-responsibility of all components of food chain.

In that context the following elements that concur to increasing food security should be taken into account:

- ✓ the fundamental components of risk analysis that can be found in food and health security, namely assessment, management and communication, a distinction between scientific risk assessment and their management being required;
- ✓ traceability, that should consider all actors involved in the full flow of food;
- ✓ the harmonization of rules relating to various aspects of health security of food;
- ✓ the existence of common elements in the systems to ensure health security of food, that make them equivalent;
- ✓ prior risks elimination directly from source or their prevention.

The common efforts of persons involved in the complex chain of food production, including agricultural production, processing and transport, and product traceability to consumer would lead to quality and safe items production.

According to the European Union and World Health Organization - food safety is everyone's responsibility, from their origin to final consumer. We must be aware of the particular role of trade in food safety given the fact that food is sometimes found during a significant period.

Requirements imposed by the legislation in force in Romania (Law 150/2004) to ensure food safety are:

- a) foods should not be put on the market if they are not safe;
- b) foods are considered unsafe if they are harmful to health or unfit for human

asigurarea siguranței alimentelor sunt următoarele:

a) alimentele nu trebuie puse pe piața dacă nu sunt sigure;

b) alimentele sunt considerate nesigure, dacă sunt dăunătoare pentru sănătate sau inadecvate consumului uman;

c) pentru a determina dacă un aliment nu este sigur, se va ține seama de condițiile normale de utilizare a alimentelor de către consumator la fiecare etapă a producției, procesării și distribuției, precum și de informațiile furnizate consumatorului, inclusiv informațiile de pe etichetă sau alte informații generale puse la dispoziția consumatorului privind evitarea efectelor dăunătoare sănătății personale, determinate de un anumit aliment sau categorie de alimente;

d) pentru a stabili dacă un aliment este dăunător pentru sănătate, trebuie avute în vedere efectele probabile imediate și/sau pe termen scurt și/sau pe termen lung ale acelui aliment asupra sănătății persoanei care îl consumă, precum și efectele asupra generațiilor viitoare, posibilele efecte toxice cumulate, precum și sensibilitatea asupra sănătății unei anumite categorii de consumatori;

e) pentru a determina dacă un aliment este sau nu inadecvat pentru consumul uman, trebuie să se analizeze dacă alimentul este inacceptabil pentru consumul uman în conformitate cu destinația sa, din punct de vedere al contaminării, determinate de factori externi sau nu, de alterare, deteriorare sau degradare;

f) în cazul în care un aliment nesigur face parte dintr-un lot, șarjă sau transport de alimente din aceeași clasă sau cu aceeași descriere, se va presupune că toate alimentele din respectivul lot, șarja sau transport sunt nesigure, în afara cazului în care în urma unei evaluări detaliate nu se descoperă nici o dovadă care să indice că și restul lotului/șarjei sau transportului este nesigur;

g) conformitatea unui aliment cu prevederile specifice aplicabile acelui aliment nu va împiedica autoritățile competente să ia măsurile necesare în vederea impunerii de

consumption;

c) to determine whether a food is safe or not, normal conditions of use of food should be taken into account by the consumer at every stage of production, processing and distribution, and consumer information provided, including label information or other general information

d) available to consumers to avoid harmful effects on personal health, caused by a particular food or food category;

e) to determine whether a food is harmful to health, probable immediate and / or short-term and / or long term effects of that food on the person consuming it should be considered, and the effects on future generations, the possible cumulative toxic effects, and sensitivity to the health of a certain class of consumers;

f) to determine whether or not a food is proper for human consumption, one must consider if food is unacceptable for human consumption in accordance with its purpose, in terms of contamination, caused by external factors or not, by alteration, deterioration or decay;

g) if an insecure food is part of a batch or shipment of food from the same class or having the same description, it will mean that all food in that batch or shipment is unsafe unless, following a detailed assessment, no evidence, to indicate that the rest of the lot / batch or consignment is unsafe, is revealed;

h) the compliance of food with specific provisions applicable to that food will not prevent the competent authorities from taking all necessary steps to impose some restrictions on the market or to withdraw it from the market, when there are reasons to prove food is not safe, although apparently they are consistent.

restricții la punerea pe piață sau în vederea retragerii acestuia de pe piață, în cazul în care există motive care arată că alimentele nu sunt sigure, deși aparent acestea sunt conforme.

Comerțul și siguranța alimentară

În condițiile economiei de piață, caracterizată printr-o ofertă de bunuri, inclusiv alimentare, deosebit de complexă, se manifestă o concurență acerbă între producători și comercianți în ceea ce privește satisfacerea la un nivel cât mai ridicat a cerințelor consumatorilor, aflate într-o continuă schimbare, dar fără de care realizarea eficienței economice și, în final, a profitului este puțin probabilă. De aceea, pe o piață concurențială cu o astfel de anvergură, consumatorii urmăresc nu numai caracteristicile generale și particulare ale gamei sortimentale existente, ci și posibilitățile pe care le au în legătură cu alegerea unor bunuri alimentare de calitate și care prezintă siguranță în consum. Altfel spus, îi preocupă într-o măsură din ce în ce mai mare problemele legate de garantarea calității și asigurarea inocuității bunurilor pe care le achiziționează, precum și responsabilitățile care revin acelor operatori economici ce se fac vinovați de producerea și comercializarea unor produse care le pot afecta sănătatea sau interesele economice imediate și pe termen lung.

Trebuie recunoscut faptul că nu întotdeauna agenții economici respectă codul etic și nu apelează în permanență la practici dintre cele mai oneste, aspecte care impun necesitatea intervenției organismelor statale - prin intermediul diverselor reglementari (legi, norme, standarde etc.) - în ceea ce privește impunerea unor cerințe specifice pe întreg circuitul alimentar, care să dea încredere consumatorilor că bunurile pe care le achiziționează nu le vor afecta siguranța, sănătatea și interesele lor legitime.

Se poate afirma fără teama de a greși că pe o piață pe care circulă bunuri alimentare de calitate și sigure în consum va avea un

Trade and food security

In market economy conditions, characterized by a very complex offer, including food, there is an intense competition among producers and traders in terms of meeting the highest level of consumer requirements, in a permanent change, but without which it is unlikely to achieve economic efficiency and, finally, profit. Therefore, in such competitive market consumers seek not only the general and particular characteristics of the existing product mix, but also the possibilities they have in relation to the choice of quality and safe for consumption food. In other words, they are concerned, in an increasingly higher measure, about the quality assurance issues and the responsibilities of those economic operators that are guilty of producing and trading products that can affect health or immediate and long term economic interests.

It should be recognized that economic agents do not always meet the ethical code and do not use the most honest practices, issues that necessitate the intervention of state bodies - through various regulations (laws, rules, standards, etc..) - in terms of imposing some specific requirements throughout the food chain, giving consumers' confidence that goods they purchase will not affect the safety, health and their legitimate interests.

It can be said, without any fear, that a market driven by quality and safe food supply will have a significant potential in connection with the successful participation of economic operators which represent it in international trade, given that today, self-sufficient economic development is no longer conceivable.

In food trade field competitive authorities have mainly the following

potențial semnificativ și în legătură cu participarea cu succes a operatorilor economici care o compun la schimburile internaționale, având în vedere ca, astăzi, dezvoltarea economică autarhică nu mai este de conceput.

În domeniul comerțului cu alimente autoritățile competente au, în principal, următoarele obligații:

a) să contribuie la elaborarea de norme tehnice pentru alimente și hrană pentru animale și la elaborarea de norme sanitare și fitosanitare;

b) să asigure coordonarea activităților privind aplicarea normelor specifice alimentelor și hranei pentru animale, adoptate de organizațiile guvernamentale și nonguvernamentale;

c) să contribuie, în cazul în care este nevoie, la încheierea de acorduri cu privire la recunoașterea echivalenței măsurilor specifice privind alimentele și hrana pentru animale;

d) să acorde o atenție deosebită problemelor specifice de dezvoltare, finanțare și comerciale ale țărilor în curs de dezvoltare, pentru a se asigura că normele internaționale nu creează obstacole în realizarea exporturilor din aceste țări;

e) să promoveze concordanța între normele tehnice internaționale și legislația în domeniul alimentelor, astfel încât nivelul înalt de protecție să nu fie diminuat.

Legislația internațională și cea din România privind industria alimentară prevede aplicarea în toate unitățile implicate în întreg lanțul alimentar de la producători primari până la desfacerea produselor alimentare (producția, transportul, depozitarea și comerțul alimentelor), a principiilor unui sistem de management al siguranței produselor alimentare bazat pe evaluarea și prevenirea riscurilor, deci a unui sistem HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).

ISO 22000 este un nou standard internațional, elaborat pentru a asigura securitatea produselor alimentare. Elaborat cu participarea specialiștilor din domeniul alimentar, ISO 22000 cuprinde principiile HACCP și integrează cerințele standardelor

obligations:

a) to help develop technical standards for food and animal feed products and to develop sanitary and phytosanitary standards;

b) to coordinate activities related to implementation of specific food and animal feed, adopted by governmental and nongovernmental organizations;

c) to contribute, when appropriate, to agreements conclusion on recognition of equivalence of specific measures on food and animal feed;

d) to pay a particular attention to specific development, finance and trade problems, in developing countries, to ensure that international standards do not create obstacles in achieving exports of these countries;

e) to promote consistency between international technical standards and food law, so that the high level of protection was not diminished.

Both international and Romanian law regarding food industry stipulates the implementation of principles of a food safety management system based on risk assessment and prevention in all units involved in the whole food chain from primary producers to retailers (production, transport, storage, serving and food trade), that is a HACCP system (Hazard Analysis and Critical Control Point).

ISO 22000 is a new international standard designed to ensure food safety. Developed with the participation of food specialists, ISO 22000 includes HACCP principles and integrates key requirements developed at global standards. A food safety management system certificate demonstrates the organization's commitment and ability to control food safety hazards in order to ensure that the food meets all quality standards during human consumption.

The quality of the food industry does not only refer to the finished

cheie elaborate la nivel mondial. Un sistem de management al siguranței alimentului certificat demonstrează angajamentul și capacitatea organizației pentru controlul pericolelor pentru siguranța alimentelor, cu scopul de a asigura că alimentul îndeplinește standardele calitative în momentul consumului uman.

Calitatea în industria alimentară nu se referă numai la produsul finit, ci înseamnă și igiena proceselor (fără a se limita la fluxul tehnologic). În acest context, calitatea este și va fi întotdeauna un factor de competiție important, dacă nu cel mai important. Principiile sistemului HACCP sunt un mijloc de a orienta organizația către respectarea tuturor regulilor legate de obținerea unor produse calitative și de a va îmbunătăți în mod continuu performanțele.

Beneficiile implementării HACCP sunt: este parte componentă a sistemului de management al calității, este o metodă preventivă de autocontrol de asigurare a inocuității produselor alimentare, crește competitivitatea pe plan național și internațional (indeplinirea unor posibile criterii de licitație), crește încrederea clienților și salariaților companiei în capacitatea acesteia de a realiza exclusiv produse sigure pentru consum, în mod constant, limitează incidentele ce implică responsabilitatea juridică a societății, demonstrează conformitatea cu legislația specifică în vigoare, îmbunătățește condițiile de muncă ale salariaților.

Situația actuală a comerțului cu produse alimentare

Încă din trimestrul IV al anului trecut, efectele crizei economice mondiale au început să se manifeste mai intens și în România, încetinirea economică devenind o realitate. Rezultatele statistice evidențiază reducerea semnificativă a activităților din economie cu repercusiuni directe asupra relațiilor comerciale internaționale ale României, care s-au restrâns puternic.

În trimestrul I al anului 2009

product, but also to hygiene processes (not limited to technological flow).. In this context, quality is and will always be an important competition factor, if not the most important. HACCP principles are a means to guide the organization to comply with all rules related to achieving quality products and to continuously improve performance.

The benefits of implementing HACCP are: it is part of quality management system, it is a preventive method of self-control of food safety, it increases national and international competitiveness, it increases customers and employees confidence in its ability to consistently produce only safe products for consumption, it limits incidents involving legal responsibility of society, it demonstrates compliance with specific legislation in force, it improves the working conditions of employees.

The current situation of trade in food

Since the fourth quarter of last year, the effects of global economic crisis began to manifest more intensely in Romania, the economic slowdown becoming a reality. The statistical results show a significant reduction of economic activities with direct impact on Romania's international trade relations, which have reduced.

In the first trimester of 2009, exports and imports of goods have reduced significantly compared to the first quarter of 2008 (by 19% and 34.5%), but also compared to the previous fourth trimester (by 14.7% and 33.5 %). In the first quarter of 2009 the important fall of imports compared to exports of goods, decreased the trade deficit by half, compared to fourth trimester of 2008.

Exports of food, beverages and tobacco, are the only component of

exporturile și importurile de bunuri au înregistrat scăderi semnificative față de trimestrul I 2008 (de 19%, respectiv 34,5%), dar și comparativ cu trimestrul IV anterior (de 14,7%, respectiv 33,5%). În primul trimestru al anului 2009 reducerea mai puternică a importurilor de bunuri comparativ cu cea a exporturilor de bunuri, a dus la diminuarea deficitului comercial la jumătate, comparativ cu trimestrul IV 2008.

Exporturile produselor alimentare, băuturi și tutun, este singura componentă a industriei prelucrătoare care a înregistrat o evoluție pozitivă a exporturilor în primele 6 luni ale anului 2009, respectiv 13,4%. Tendința crescătoare a fost dată de majorarea exporturilor de produse din tutun cu 51,3% și o diferență valorică de 55,2 mil. euro, față de semestrul corespunzător al anului precedent, precum și a celor de produse alimentare cu cca. 2% și o majorare cu 5,3 mil. euro a valorii nominale.

Importurile de produse alimentare, băuturi și tutun au avut o reducere cu 6,2%, față de primele 6 luni ale anului 2008, concomitent cu creșterea contribuției acestei grupe cu 2,3 puncte procentuale la realizarea importurilor totale. Această majorare se bazează, în principal, pe creșterea ponderii importurilor de produse alimentare în structura importurilor totale, cu 2,2 puncte procentuale. Din punct de vedere al dinamicii importurilor, toate cele trei componente ale grupeii au înregistrat valori negative, respectiv: produsele alimentare (-4%), băuturile (-27,5%), produsele din tutun (-5,1%)

Comerțul exterior cu produse alimentare, băuturi și tutun s-a concretizat în reducerea deficitului comercial cu cca. 134 mil. euro, în comparație cu perioada similară a anului 2008. În acest context, putem evidenția faptul că produsele din tutun și-au îmbunătățit excedentul cu 57,2 mil. euro, în timp ce la produsele alimentare și băuturi s-au redus soldurile negative cu 53 mil. euro, respectiv 23,8 mil. euro, față de perioada ianuarie-iunie a anului de comparație (tabelul 1, tabelul 2)

Se poate spune că o nisă a comerțului care are în vedere clar inocuitatea și calitatea

manufacturing industry which registered a positive trend during the first 6 months of 2009, namely 13.4%. This trend was given by increasing exports of tobacco products by 51.3% and a difference value of 55.2 million euros, compared to the same semester of the previous year and food exports about. 2% and an increase of 5.3 million euro of nominal value.

Imports of food, beverages and tobacco were reduced by 6.2% compared to the first 6 months of 2008, while increasing this group contribution of 2.3 percentage points to achieve total imports. This evolution is based mainly on increasing the share of food imports in total imports structure, with 2.2 percentage points. From imports dynamics point of view, all three components of the group registered negative values, namely: food (-4%), beverages (-27.5%), tobacco products (-5.1%)

Food, beverages and tobacco foreign trade has resulted in reducing the trade deficit with approx. 134 million euro compared to the same period of 2008. In this context, we may emphasize that tobacco products have improved surplus with 57.2 million euro, while food and beverages decreased negative balances by 53 million euro, respectively 23.8 million euro, compared to January-June period of the reference year. (table no.1 and table no. 2)

A niche trade that clearly seeks product's harmlessness and food quality is represented by bio and premium organic products, which, because of the difficult economic situation, consumers are less willing to spend since their prices are high. In the EU, meat without chemicals costs double compared to conventional meat. Because of this difference, people either do not eat meat anymore, either they choose conventional version. Dairy and organic vegetables also tend to have 20% -30% higher prices

produselor alimentare este cea reprezentată de produsele bio sau premium, pentru care din pricina situației economice dificile, consumatorii sunt mai puțin dispuși să cheltuiască dat fiind faptul că acestea au prețuri mai ridicate. În UE, carnea fără chimicale are un preț dublu față de carnea convențională. Din pricina acestei diferențe, fie oamenii nu mai consumă carne, fie aleg varianta convențională. Dar și lactatele și legumele ecologice tind să aibă prețuri cu 20%-30% mai mari decât contrapartida lor convențională.

Chiar dacă produsele de calitate, au o siguranță garantată prin însuși compoziția lor ecologică, o amprentă definitorie asupra evoluției comerțului cu astfel de produse și nu numai, o are puterea de cumpărare a consumatorilor finali

Cert este faptul că sectorul bio continuă să se dezvolte, iar interesul fermierilor de a trece la agricultura ecologică este în creștere alături de interesul din ce în ce mai accentuat al consumatorilor pentru astfel de produse.

Concluzii

Promovarea unui management performant și sporirea calității produselor agricole vegetale va face să crească competitivitatea pe piața națională și internațională. În concluzie, siguranța alimentelor trebuie să constituie o responsabilitate a tuturor celor implicați în domeniul alimentar, de la profesioniști la consumatori.

Trebuie implementate, în fiecare unitate de procesare a produselor alimentare, diverse proceduri și mecanisme de control, care să asigure faptul că produsele care ajung pe masa consumatorului sunt calitative, cu un risc de contaminare redus până la zero, în așa fel încât populația să fie mai sănătoasă în urma beneficiilor aduse de alimente sigure și sănătoase.

Asigurarea securității alimentare pe termen lung prin diminuarea efectului factorilor care au condus la apariția crizei alimentare,

than their conventional counterpart.

Even if the quality products have a guaranteed safety by their ecological composition itself, a defining imprint on trade development of such products and beyond is given by the purchasing power of final consumers. It is obvious that bio sector continues to grow, and farmers' interests to switch to organic farming are going up with the consumers' increasing interests in such products.

Conclusions

The promotion of a performance management and improving crop quality products will enhance competitiveness on domestic and international market. In conclusion, food safety should be a responsibility of all those involved in food field, from professionals to consumers.

Various procedures and mechanisms for monitoring should be implemented in each processing unit of food, to ensure that quality products reach to consumers, with a risk of contamination reduced to zero, so that the population is healthier thanks to the benefits of safe food.

Long-term food security, by reducing the effect of factors that have led to food crisis, must consider: the sustained increase of food availability through an increased, quality production of small farmers, extending coverage and efficiency of social protection systems, improving food risk management, improving access to food international markets, getting a wider international consensus on biofuels to avoid harmful policies and practices, which threaten global food security.

Under these conditions, food safety issues along the entire food chain, acquire a special importance.

trebuie să aibă în vedere: creșterea susținută a disponibilității alimentelor printr-o producție sporită și de calitate a micilor fermieri, lărgirea acoperirii și a eficienței sistemelor de protecție socială, îmbunătățirea managementului de risc alimentar, îmbunătățirea accesului la piețele internaționale de alimente, obținerea unui consens internațional mai extins referitor la biocombustibili pentru evitarea politicilor și practicilor păguboase, care amenință securitatea alimentară globală

În aceste condiții, problematica legată de asigurarea inocuității bunurilor alimentare, de-a lungul întregului lanț alimentar, capătă o importanță deosebită.

Bibliografie:

- [1]. Dicționar de Economie, Editura Economică, București, 1999
- [2]. Dorin Vicențiu Popescu - Rolul și locul comerțului cu bunuri alimentare în contextul globalizării, Amfiteatru economic, nr. 7/2005, p.57-64
- [3]. Lavinia Mădălina Micu, Doru Ion Petanec - Calitatea și siguranța produselor alimentare în contextul reglementarilor impuse de Uniunea Europeană, Buletinul AGIR nr. 1-2/2008, ianuarie-iunie, p.33-35
- [4]. Manole, V. și colab. Agromarketing, Editia a II-a, Editura ASE, București, 2003
- [5]. Mirela Stoian - Evoluția piețelor agroalimentare în contextul globalizării, Amfiteatru economic, nr. 7/2005, p.65-69
- [6]. Stoian, Mirela- Ecomarketing, Editura ASE, București, 2003
- [7]. www.fao.org
- [8]. www.cnp.ro
- [9]. www.insse.ro

Bibliography:

- [1]. Dicționar de Economie [Dictionary of Economics], Editura Economică, București, 1999
- [2]. Dorin Vicențiu Popescu - Rolul și locul comerțului cu bunuri alimentare în contextul globalizării [The role and place of food trade in a globalized context], Amfiteatru economic, nr. 7/2005, p.57-64
- [3]. Lavinia Mădălina Micu, Doru Ion Petanec - Calitatea și siguranța produselor alimentare în contextul reglementarilor impuse de Uniunea Europeană [Quality and food safety in the context of regulations imposed by the EU], Buletinul AGIR nr. 1-2/2008, ianuarie-iunie, p.33-35
- [4]. Manole, V. și colab. Agromarketing, Editia a II-a, Editura ASE, București, 2003
- [5]. Mirela Stoian - Evoluția piețelor agroalimentare în contextul globalizării [The evolution of food markets in the context of globalization], Amfiteatru Economic, nr. 7/2005, p.65-69
- [6]. Stoian, Mirela- Ecomarketing, Editura ASE, București, 2003
- [7]. www.fao.org
- [8]. www.cnp.ro
- [9]. www.insse.ro

Evoluția exporturilor României de produse alimentare

Tabel nr.1

Denumirea activității	2008 mil euro			2009 mil euro			Modificare procentuală 2009/2008-%-		
	Trim I	Trim II	Sem I	Trim I	Trim II	Sem I	Trim I	Trim II	Sem I

Produse alimentare, băuturi și tutun	159,8	212,2	372,0	186,4	235,3	421,7	16,6	10,9	13,4
Produse alimentare	110,6	121,9	222,5	100,9	126,9	227,8	0,3	4,1	2,4
Băuturi	14,4	27,5	41,9	13,5	17,6	31,1	-6,2	-36	-25,8
Produse din tutun	44,8	62,8	107,6	72,0	90,8	162,8	60,7	44,6	51,3

Sursa: Anuarul Statistic al României, 2008 și www.cnp.ro

The evolution of food exports in Romania

Table no. 1

Activity	2008 mil euro			2009 mil euro			Percent change 2009/2008-%-		
	1st trim	2nd trim	1st sem	1st trim	2nd trim	1st sem	1st trim	2nd trim	Sem I
Food, beverages and tobacco products	159,8	212,2	372,0	186,4	235,3	421,7	16,6	10,9	13,4
Food	110,6	121,9	222,5	100,9	126,9	227,8	0,3	4,1	2,4
Beverages	14,4	27,5	41,9	13,5	17,6	31,1	-6,2	-36	-25,8
Tabacco	44,8	62,8	107,6	72,0	90,8	162,8	60,7	44,6	51,3

Source: Statistical Yearbook of Romania, 2008 and www.cnp.ro

Evoluția importurilor României de produselor alimentare

Tabel nr.2

Denumirea activității	2008 mil euro			2009 mil euro			Modificare procentuală 2009/2008-%-		
	Trim I	Trim II	Sem I	Trim I	Trim II	Sem I	Trim I	Trim II	Sem I
Produse alimentare, băuturi și tutun	159,8	212,2	372,0	186,4	235,3	421,7	16,6	10,9	13,4
Produse alimentare	110,6	121,9	222,5	100,9	126,9	227,8	0,3	4,1	2,4
Băuturi	14,4	27,5	41,9	13,5	17,6	31,1	-6,2	-36	-25,8
Produse din tutun	44,8	62,8	107,6	72,0	90,8	162,8	60,7	44,6	51,3

Sursa: Anuarul Statistic al României, 2008 și www.cnp.ro

The evolution of food imports in Romania

Table no. 2

Activity	2008 mil euro			2009 mil euro			Percent change 2009/2008-%-		
	1st trim	2nd trim	1st sem	1st trim	2nd trim	1st sem	1st trim	2st rim	Sem I
Food, beverages and	159,8	212,2	372,0	186,4	235,3	421,7	16,6	10,9	13,4

tabacco products									
Food	110,6	121,9	222,5	100,9	126,9	227,8	0,3	4,1	2,4
Beverages	14,4	27,5	41,9	13,5	17,6	31,1	-6,2	-36	-25,8
Tabacco	44,8	62,8	107,6	72,0	90,8	162,8	60,7	44,6	51,3

Source: Statistical Yearbook of Romania, 2008 and www.cnp.ro